GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Automatischer Milchaufschäumer - Mini

Art.-Nr. 42399 Automatischer Milchaufschäumer - Mini

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Den Milchaufschäumer kennenlernen 3

Sicherheitshinweise 4

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 5

Heiße Oberflächen - Verbrennungsgefahr 5

Technische Daten 6

Vor der ersten Verwendung 7

Bedienung 7

Reinigung und Pflege 9

Rezeptideen 10

Beseitigung von Problemen und Fehlern 14

Aufbewahrung 15

Entsorgungshinweise 15

Gewährleistung/Garantie 16

Information und Service 16

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Ihr neuer Milchaufschäumer produziert automatisch in nur wenigen Minuten köstlichen Michschaum. Er ist besonders leise und leicht zu reinigen. Bereiten Sie Ihren persönlichen aromatisierten Milchschaum zu. Durch die Aroma-Öffnung können Sie dem Milchschaum, je nach persönlichem Geschmack, Frucht-Sirup, Aroma-Sirup oder aromatisierte Lebensmittelpulver hinzufügen. Einige Rezeptvorschläge finden Sie in dieser Anleitung. Probieren und experimentieren Sie.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Milchaufschäumers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Milchaufschäumer.

Ihre Gastroback GmbH

Den Milchaufschäumer kennenlernen

Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Gerätes nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen.

Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.

• Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

• Wenn der Netzkabelanschluß oder das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss dieser/dieses durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

• Reparatur und Wartung des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Gerätes zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.

• Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Gerätes stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Gerätes spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.

• Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen (Öfen, Heizungen, Gebläse). Niemals das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät richtig zusammengesetzt haben. Niemals den Behälter überfüllen. Flüssigkeit könnte überlaufen und eventuell die elektronischen Bauteile beschädigen.

• Nur für den Gebrauch in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.

• Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtigen Sicherheitshinweise beachtet werden.

• Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schukosteckdose) mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

• Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

• Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.

• Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

• Niemals das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren.

• Niemals den Behälter, den Deckel oder das Netzkabel des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über den Netzkabelanschluß und den Deckelinnenraum gießen oder tropfen lassen. Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen. Wenn eine Flüssigkeit in das Gerät eingedrungen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.

Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr

Der Milchaufschäumer dient zum Aufschäumen oder Erwärmen von Milch. Durch das Aufheizen der Milch wird die Innenseite des Behälters und des Deckels erwärmt.

• Fassen Sie das Gerät beim Betrieb am besten nur am Griff an.

• Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Behälterinnenseiten mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist die Behälterinnenseite noch einige Zeit heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den Milchaufschäumer. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Behälter liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen.

• Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengesetzt und die richtige Menge Milch eingefüllt haben. Überfüllen Sie den Behälter nicht.

• Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Durch die rotierende Bewegung der Schaumflügel würde die erwärmte Milch sonst aus dem Behälter heraus spritzen. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.

• Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Behälter.

• Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.

• Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Behälter gießen, wenn die Schaumflügel nicht eingesetzt sind.

• Niemals das Gerät ohne eine geeignete Flüssigkeit im Behälter einschalten. Anderenfalls kann das Gerät beschädigt werden. Geeignete Flüssigkeiten können Milch, Wasser oder anderes sein. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt oder vom Hersteller reparieren.

• Niemals Arbeiten am Gerät durchführen, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden.

• Vergewissern Sie sich, dass die Schaumflügel richtig eingesetzt sind bevor Sie das Gerät einschalten.

• **WARNUNG:** Wenn Sie für Kinder Milch aufschäumen, dann warten Sie bis die Milch etwas abgekühlt ist. Probieren Sie zuerst vorsichtig.

• **HINWEIS:** Der Schaumbehälter Ihres automatischen Milchaufschäumer – Mini ist aus PYREX-Glas von höchster Qualität hergestellt. Der Schaumbehälter sollte ungefähr drei Minuten lang nach Beendigung des Aufschäumens nicht in Kontakt mit kalten Flüssigkeiten (inkl. Leitungswasser) kommen. Trotz seiner Stärke, kann der Schaumbehälter wegen des plötzlichen hohen Temperaturunterschiedes brechen. Nach drei Minuten können Sie etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter geben und nach der Anweisung im Kapitel ›Reinigung und Pflege‹ reinigen. Spülen Sie den Behälter jedes Mal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42399 Automatischer Milchaufschäumer - Mini
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	500 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 1,4 m
Gewicht:	ca. 1 kg
Abmessungen: (Breite x Höhe)	ca. 16,5 cm x 22 cm
Prüfzeichen:	CE TÜV SÜD GS

Vor der ersten Verwendung

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie alle Verpackungen, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder) von dem Gerät und dem Zubehör. Entfernen Sie NICHT die Warnhinweise unter dem Gerät oder das Typenschild.

WARNUNG: Niemals das Gerät über ein Verlängerungskabel oder eine Mehrfachsteckdose anschließen, um Feuer und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine einzeln abgesicherte Wandsteckdose an (siehe Sicherheitshinweise). Verwenden Sie den Behälter ausschließlich mit dem dafür vorgesehenen Netzkabel.

Bevor Sie mit dem aufschäumen beginnen, verbinden Sie das Stromkablel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Behälter nicht mit Flüssigkeit befüllt ist. Dieses kann zu Schäden am Gerät führen.

Vor der ersten und nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen und lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas lauwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch beim Einschalten des Motors entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Der Geruch wird sich nach mehreren Anwendungen legen.

ACHTUNG: Legen Sie keine Fremdkörper in den Behälter.

Bedienung

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Gerät.

2. Nehmen Sie den Deckel vom Schaumbehälter und setzen Sie die Schaumflügel mit Schaumflügelhalterung im Zentrum des Innendeckels bis zum Einrasten auf die Antriebskupplung. Setzen Sie dann den Deckel auf den Schaumbehälter und stecken den Netzstecker in die Steckdose.

HINWEIS: Sollte die Schaumflügelhalterung nicht mit den Schaumflügeln verbunden sein, stecken Sie diesen auf die Schaumflügel, indem Sie die Halterung bis zum Einrasten gegen die Uhrzeigerrichtung drehen.

3. Für den optimalen Milchschaum füllen Sie die gut gekühlte Milch (250 ml) bis zur Füllstandsanzeige (FILL LINE) in den Schaumbehälter. Wenn Sie den Behälter oberhalb der FILL LINE-Markierung mit Milch befüllen wird der Milchschaum zu dünnflüssig. Befüllen Sie unterhalb der Markierung erhalten Sie weniger Volumen. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwenden.

HINWEIS: Die Menge und Beschaffenheit des erzeugten Milchschaumes ist abhängig vom Fettgehalt und der Qualität der verwendeten Milchsorte. Je fettärmer die verwendete Milchsorte ist, desto üppiger, fester und haltbarer wird der Milchschaum.

4. Setzen Sie den Deckel auf den Schaumbehälter und drücken zum Einschalten des Gerätes auf den ON-Schalter. Die Kontrolleuchte schaltet sich ein und leuchtet rot.

Entfernen Sie niemals während des Betriebes den Deckel.

5. Nach ca. 3 Minuten ist der Milchschaum fertig. Das Gerät schaltet automatisch ab. Warten Sie ca. 30 – 60 Sekunden damit sich die Milch absetzen kann. Wenn Sie möchten können Sie durch Drücken des OFF-Schalters den Milchaufschäumer jeder Zeit ausschalten. 250 ml Milch ergeben ca. 550 – 600 ml Milchschaum.

6. Wenn Sie möchten, können Sie auch aromatisierten Milchschaum, heiße Schokolade, Schaumgetränke, Dessertsaucen oder Desserts zubereiten. Wenn das Gerät seit ca. 1½ Minuten arbeitet, können Sie einfach z.B. Zucker, aromatisierte Lebensmittelpulver, Likör, Frucht- oder Aromasirup der Milch hinzufügen. Drücken Sie dazu die Aroma-Klappe nach unten. Haben Sie die gewünschte Menge eingefüllt, drücken Sie die Aroma-Klappe zum Schließen erneut. Einige Rezeptideen finden Sie in dieser Bedienunganleitung.

HINWEIS: Zur Sicherheit ist der Milchaufschäumer mit Temperaturkontrolle ausgestattet. Sie können darum zum erneuten Herstellen von Milchschaum das Gerät nicht sofort wieder starten. Der Schaumbehälter sollte ungefähr drei Minuten lang nach Beendigung des Aufschäumens nicht in Kontakt mit kalten Flüssigkeiten (inkl. Leitungswasser) kommen. Trotz seiner Stärke, kann der Schaumbehälter wegen des plötzlichen hohen Temperaturunterschiedes brechen. Nach drei Minuten können Sie etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter geben und nach der Anweisung im Kapitel ›Reinigung und Pflege‹ reinigen.

Wenn Sie mehr als die gewünschte Menge Milchschaum zubereitet haben sollten, der Schaum nicht mehr die gewünschte Konsistenz hat oder die Temperatur zurück gegangen ist, können Sie den Milchschaum durch erneutes Dücken des ON-Schalters wieder auffrischen.

7. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, ziehen Sie den Netzstecker. Für z.B. Latte Macchiato oder Cappuccino gießen Sie die gewünschte Menge Milch in ein passendes Gefäß. Nach ca. 30 – 60 Sekunden hat sich die Milch abgesetzt. Hat sich der gewünschte Milchschaum gebildet, nehmen Sie den Deckel vom Behälter und geben den Milchschaum mit einem Löffel dazu.

WARNUNG: Die unten abgesetzte Milch ist stets heißer als der Milchschaum. Wenn Sie für Kinder Milch aufschäumen, dann warten Sie vor dem Servieren bis die Milch etwas abgekühlt ist. Probieren Sie zuerst vorsichtig.

Gießen Sie nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen am Behälterboden ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).

HINWEIS: Wenn Sie mehrmals nacheinander Milchschaum herstellen möchten, sollten Sie nach jedem Arbeitsvorgang, damit das Gerät nicht zu heiß wird, ca. drei Minuten warten und dann den Behälter mit Wasser ausspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Nach 4 aufeinanderfolgenden Arbeitsvorgängen müssen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten ausschalten.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können die Schaumflügel beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Gerät nicht verwendet werden.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Behälter jedesmal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden.

WICHTIG: Durch unachtsame Handhabung kann Wasser in den Behälterboden eindringen. In Folge des Wassereinbruchs werden die elektronischen Bauteile beschädigt und es kann zum Kurzschluss kommen. Achten Sie immer darauf, dass der Unterboden des Behälters niemals mit Wasser in Kontakt kommt, um Schäden dieser Art zu vermeiden. Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

Entfernen Sie den Deckel vom Schaumbehälter. Ziehen Sie die Schaumflügel aus der Antriebskupplung. Nehmen Sie dann den Schaumflügelhalter von den Schaumflügeln ab indem Sie den Halter ¼ in Uhrzeigerrichtung drehen. Reinigen Sie vorsichtig die Schaumflügel und -halter gründlich in einer warmen Spülmittellösung mit einem Schwamm oder einer Bürste. Spülen Sie die Spülmittellösung anschließend mit klarem Wasser gut ab.

Hinweis: Sollten sich noch Fettrückstände an den Schaumflügeln befinden wird der Aufschäumprozess gestört und Sie erhalten keinen oder nur sehr wenig Schaum.

Gießen Sie nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen am Behälterboden ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert.

Für eine gründliche Reinigung des Milchaufschäumers sollten Sie den Schaumbehälter bis zur FILL LINE (Füllstandsanzeige) mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel befüllen und dann einschalten. Wiederholen Sie diesen Vorgang anschließend mit klarem Wasser.

Rezeptideen

Hinweis: Bei allen Rezepten können Sie statt fettarmer oder Magermilch auch Vollmilch verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Klassischer Milchschaum (2 – 4 Portionen)

• Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch

Füllen Sie die gut gekühlte Milch bis zur FILL LINE-Markierung in den Schaumbehälter. Nachdem Sie den ON-Schalter gedrückt haben, um das Gerät einzuschalten dauert es ca. 3 Minuten bis sich das Gerät automatisch ausschaltet. Nach ca. 30 - 60 Sekunden hat sich die Milch abgesetzt und ein köstlicher üppiger Schaum entsteht. Entfernen Sie den Gerätedeckel. Geben Sie dann den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

Aromatisierter Milchschaum (2 – 4 Portionen)

• Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
• 2 – 4 Esslöffel Aroma-Sirup oder aromatisiertes Lebensmittelpulver*
• Zucker oder Süßstoff (nach Geschmack)

Füllen Sie die gut gekühlte Milch bis zur FILL LINE-Markierung in den Schaumbehälter und drücken Sie den ON-Schalter. Nach 1½ - 2 Minuten hat sich die Milch erwärmt und Milchschaum gebildet. Drücken Sie während des Betriebes die Aroma-Klappe herunter und füllen (je nach Geschmack) die weiteren Zutaten durch die Öffnung in den Behälter. Schließen Sie die Öffnung durch Drücken der Aroma-Klappe. Nachdem sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, dauert es ca. 30 – 60 Sekunden bis sich die Milch abgesetzt hat. Sie können, wenn Sie mögen, durch die Aroma-Öffnung die gewünschte abgesetzte Milchmenge für z.B. Latte Macchiato in ein entsprechendes Gefäß gießen. Schließen Sie danach die Öffnung durch Drücken der Aroma-Klappe wieder. Nehmen Sie dann den Deckel vom Gerät und geben Sie den Milchschaum mit einem Löffel Ihrem Lieblingsgetränk oder -dessert hinzu.

* Als Getränkepulver können Sie Milchgetränkepulver, Ovaltine, Cappuccino, Schokolade, Mokka oder Kokos einrühren; für heiße oder kalte Getränke.

Milchschaum-Kronen (2 – 4 Portionen)

• Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
• 2 – 4 Esslöffel Aroma-Sirup (Geschmacksrichtung Vanille, Haselnuss, Karamell oder Himbeere) oder ein Likör*

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Füllen Sie 2 große Tassen oder alternativ 3 - 4 kleinere Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso, heißer Schokolade oder mit etwas Likör*. Nehmen Sie den Deckel des Gerätes ab und geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit einem Löffel in die vorbereiteten Tassen.

* Geeignete Liköre zum Heben des Geschmacks und zur Verbesserung der Mischung sind Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Baileys Irish Cream, Benedictine und Crème de Cacao.

Espresso Latte (1 – 2 Portionen)

Gesüßter Kaffee mit Irish Cream oder passendem Aroma-Sirup, Zucker oder Süßstoff

- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- ½ Tasse heißer Esppresso oder starken heißen Kaffee
- 2 Esslöffel Irish Cream Sirup (optional)

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Geben Sie während des Betriebes den Espresso oder den starken Kaffee sowie den Sirup durch die Aroma-Öffnung. Wenn die Zutaten durchgemischt sind drücken Sie den OFF-Schalter und gießen das Getränk in 1 oder 2 Becher.

HINWEIS: Für dünneren Milchschaum mit weniger Volumen und mehr Milch (z.B. Latte Macchiato) können Sie den Schaumbehälter zusätzlich mit ca. 125 ml Milch über der FILL LINE - Markierung befüllen.

Schaumiger Instant-Kaffee oder Cappuccino (2 Portionen)

- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- 4 Esslöffel Instant-Pulver für Cappuccino oder ein anderes aromatisiertes Instant-Kaffeepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Wenn der Behälter warm ist, drücken Sie den OFF-Schalter, entfernen den Gerätedeckel und geben das gewünschte Pulver hinzu. Platzieren Sie den Deckel wieder und warten bis sich das Gerät automatisch ausschaltet. Füllen Sie die fertige Mischung in 2 Becher.

Samtweiche heiße Schokolade (2 Portionen)

- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- 1 – 2 Servierpäckchen für heiße Kakao-Mischung oder 3 - 4 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Wenn der Behälter warm ist, drücken Sie den OFF-Schalter, entfernen den Gerätedeckel und geben das gewünschte Pulver hinzu. Platzieren Sie den Deckel wieder und warten bis sich das Gerät automatisch ausschaltet. Füllen Sie die fertige Mischung in 2 Becher.

HINWEIS: Die erhitzte abgesetzte Milch ist heißer als der Milchschaum. Wenn Sie kleinen Kindern Gerichte bzw. Getränke mit Milchschaum servieren, achten Sie darauf das diese nicht zu heiß sind. Testen Sie die Temperatur vor dem Servieren.

„Schlagsahne" ohne Reue; klassisch oder aromatisiert

(3 – 4 Portionen)

- Magermilch
- 2 – 4 Esslöffel Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup*
- Süßstoff

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Geben Sie den Süßstoff und den Vanillesirup nach Geschmack – für die klassische Variante – dazu. Alternativ wählen Sie einen anderen aromatisierten Sirup für Ihre aromatisierte „Schlagsahne".

Servieren Sie die „Schlagsahne" als Ergänzung zu:
Bratlinge aus Möhren, (Soja-)Keimen oder mit Füllung, Müslis (Granola, heißer Haferbrei oder heißer Grießpudding), Früchte (Himbeere, Erdbeere, gebackene Äpfel, Apfelsoße, gebackene Birnen), Götterspeisen, Eiscreme, Joghurteis und Pasteten mit Apfel, Beerenfrüchten, Vanillepudding, Pekanüssen und Kürbis.

* Passende aromatisierte Sirups sind die üblichen Milchschaumsirups der Geschmacksrichtung Ahorn, Schokolade, Früchte, Nuss, Kaffee sowie Likör-Sirups.

Karamell Macchiato (2 – 4 Portionen)
- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- 1 – 2 Esslöffel Vanille-Sirup
- 1 – 2 Esslöffel Karamell-Sirup
- Karamell-Sauce

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Füllen Sie den aromatisierten Milchschaum und die heiße Milch in eine Tasse. Gießen Sie 1 oder 2 Espresso oder starken Kaffee durch den Milchschaum. Garnieren Sie mit Karamell-Sauce.

Regenbogen-Schaum (3 – 4 Portionen)
- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- Lebensmittelfarbstoff
- leicht gefärbter aromatisierter Sirup (Beispiel: Vanille oder Haselnuss) Zucker, oder: leicht gefärbtes Lebensmittelpulver (Beispiel: einfaches Milchgetränkepulver oder Puddingdessertpulver)

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Färben Sie die Milch bis zur gewünschten Farbe mit wenigen Tropfen des Lebensmittelfarbstoffs und geben Sie nach Geschmack das Aroma dazu.

Dies ist ein einfacher Weg, Ihre Getränke und Desserts aufregend zu gestalten.

Raj's Chai (2 Portionen)

Wenn Sie süße Tees lieben, dann verwenden Sie gesüßten Instant-Tee oder geben Sie Zucker nach Geschmack dazu. Die Mischung wird schaumig, aber nicht so reichhaltig.

- 1 Teelöffel Instant-Teepulver, einfach oder gesüßt
- gemahlene Gewürznelke, Muskatnuss und Zimt
- 1 oder 2 geschälte Kardamomkerne oder etwas gemahlenen Kardamom
- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch

Als Extra zum Servieren:
- 1 Teelöffel fein gehackter kandierter Ingwer oder Ingwer-Marmelade
- 1 lange Zimtstange (nach Wunsch)

Mischen Sie Teepulver, Gewürznelke, Muskatnuss, Zimt und Kardamom in einer kleinen Schüssel. Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 Becher. Geben Sie den kandierten Ingwer oder die Ingwer-Marmelade dazu. Geben Sie die Zimtstange (oder das Zimtpulver) dazu und rühren Sie um.

Goldene Zabaione (3 – 4 Portionen)

Das Dessert ergibt auch – heiß oder kalt – eine delikate Soße, die gut passt zu frischen Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsichschnitten oder Aprikosen, gebackenen Äpfeln oder Birnen und gedämpften Süßspeisen.

- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies Creme Karamell)
- 1 Esslöffel trockener Sherry, Marsala, Chambord oder Vanille- oder Himbeersirup

Füllen Sie die gewünschte Milchmenge in den Behälter und schalten Sie das Gerät ein. Nach ca. 1½ – 2 Minuten ist die Milch warm. Drücken Sie den OFF-Schalter, entfernen den Deckel und fügen Dessertpulver, Sherry oder Sirup hinzu. Platzieren Sie den Deckel wieder auf das Gerät und schalten es ein (ON). Wenn die Zutaten gemischt und das Gerät sich automatisch ausgeschaltet hat, entfernen Sie den Deckel und füllen das Dessert in 4 Weingläser.
Genießen Sie das Dessert.

Sie erhalten ein kühles Dessert oder eine Sauce, wenn Sie die Zabaione-Mischung in eine Schale geben und etwa 10 Minuten kühlen. Mischen Sie danach kräftig durch und servieren Sie.

Schokoladen-Mousse zum Nippen (2 – 4 Portionen)

- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- 3 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies Creme Schokolade)
- Schokoladensirup

Als Extra zum Servieren:

- ½ Tasse Minz- oder Schokoladen-Splitter

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Wenn die Zutaten gemischt sind und das Gerät sich ausgeschaltet hat, nehmen Sie den Behälterdeckel ab. Geben Sie die Schokoladen-Splitter dazu und heben Sie die Schokoladensplitter vorsichtig mit einem Löffel unter den Schaum. Verzehren Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert.

Schwarzer russischer Royal (2 Portionen)

- Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- 1 Teelöffel Instant-Espressopulver oder Instant-Kaffeepulver, Schokoladensirup, Kaffeelikör, wie zum Beispiel Kahlua oder Tia Maria

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept »Aromatisierter Milchschaum« zu. Wenn der Behälter warm ist, drücken Sie den OFF-Schalter, entfernen den Deckel und fügen das Kaffeepulver, den Sirup und den Likör hinzu. Platzieren Sie den Gerätedeckel wieder und drücken auf den ON-Schalter. Wenn die Zutaten gut durchgemischt und sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, entfernen Sie den Deckel und gießen das Getränk in 2 Becher.

Beseitigung von Problemen und Fehlern

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Schaumflügel drehen sich nicht.	Die Schaumflügel sitzen nicht korrekt in dem Schaumflügelhalter.	Prüfen Sie ob die Schaumflügel richtig in der Schaumflügelhalterung und im Deckel auf der Antriebskupplung eingerastet sind.
	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Behälter platziert.	Kontrollieren Sie ob die Verbindungskontakte im Deckel und Behälter richtig aufeinander sitzen.
	Das Netzkabel ist nicht korrekt im Gerät oder der Steckdose eingesteckt.	Kontrollieren Sie alle elektrischen Verbindungen.
Milchschaum läuft über.	Sie haben zu viel Milch verwendet.	Für ein optimales Ergebnis füllen Sie die Milch nur bis zur FILL LINE-Markierung in den Behälter.
Das Gerät produziert keinen guten Milchschaum.	Die Schaumflügel und / oder die Schaumflügelhalterung sind nicht korrekt eingerastet.	Sehen Sie das Kapitel ›Bedienung‹ in dieser Anleitung.
	Die Milchmenge ist nicht korrekt.	Für ein optimales Ergebnis füllen Sie die Milch nur bis zur FILL LINE-Markierung in den Behälter.
	Milchrückstände auf dem Behälterboden und / oder den Schaumflügeln.	Entfernen Sie alle Milchrückstände mit einem Schwamm oder Bürste. Füllen Sie das Gerät bis zur FILL LINE-Markierung mit Wasser (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).
	Sie haben eine für die Milchschaumherstellung ungeeignete Milchsorte verwendet.	Verwenden Sie kalte, frische Milch. Gelegentlich kann eine Milchsorte nicht zur Milchschaumherstellung geeignet sein.
	Der Schaumbehälter ist nicht kalt genug.	Warten Sie nach jedem Aufschäumvorgang etwa 3 Minuten und füllen Sie dann den Behälter mit kaltem Wasser und warten einige Minuten bis dieser abgekühlt ist.
Das Gerät startet nicht mehr und die Kontrollleuchte ist an.	Der Deckel wurde während des Betriebes vom Behälter entfernt.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Stecken Sie dann wieder den Stecker in die Steckdose und starten das Gerät erneut (ON-Schalter drücken).

Das Gerät arbeitet nicht und die Kontrollleuchte ist nicht an.	Das Gerät hat keinen Strom.	Kontrollieren Sie ob das Netzkabel richtig am Gerät angeschlossen ist und der Stecker in der Steckdose ist.
	Das Gerät befindet sich im Sicherheitsabkühlungsprozess.	Warten Sie etwa 10 Min, spülen Sie dann den Behälter mit **kaltem** Wasser. Fügen Sie **kaltes** Wasser in den leeren Schaumbehälter und warten Sie ein paar Minuten bis er sich abgekühlt hat.
	Der Einschalter (ON) ist nicht richtig eingerastet.	Drücken Sie etwas fester auf den Einschalter (ON).
Im Schaumbehälter, auf dem Behälterboden und / oder an den Schaumflügeln sind Milchrückstände.	Der Schaumbehälter wurde nach dem Gebrauch nicht korrekt gereinigt.	Reinigen Sie nach dem Gebrauch den Schaumbeälter mit einer Bürste oder einem Schwamm. Sollte Sie das Gerät nicht sofort nach dem Gebrauch gereinigt haben, füllen Sie, zum Aufweichen der Milchrückstände, warmes Wasser in den Behälter. Füllen Sie den Schaumbehälter bis zur FILL LINE-Markierung mit Wasser. Geben Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu. Schalten Sie dann das Gerät ein. Wiederholen Sie diesen Prozess anschliessend mit klarem Wasser.

Das Gerät aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile und dem Zubehör.

Das Gerät bewahren Sie am besten immer komplett zusammengesetzt auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, das Einzelteile verloren gehen.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruches den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de